

# Weinzentrale

EBERLE

## Albkümmel - Manufaktur Jörg Geiger

Art.-Nr: 05369



### Beschreibung:

Der Albkümmel liegt weich am Gaumen, und überrascht mit einem kühlenden Mundgefühl. Der Kümmel entfaltet kraftvoll, jedoch nicht aufdringlich sein ganzes Aroma am Gaumen. Das Spiel zwischen balsamischer Süße und den feinherben Bitternoten des Kümmels ergibt eine spannende geschmackliche Komposition. Der Alkohol ist sehr gut eingebunden und hinterlässt ein warmes Mundgefühl. Lange am Gaumen bleibt der ätherische Kümmel, mit weichem Nachgeschmack.

### Hersteller:

Erfolgreicher Familienbetrieb im Gasthof Lamm in Schlat - mit Brennrecht seit dem 17. Jahrhundert. Die Manufaktur Jörg Geiger gehört zusammen mit Slow Food Deutschland zu den Mitbegründern des WiesenObst e.V., der sich die Erhaltung der schwäbischen Streuobstwiesen zum Ziel gesetzt hat.

### Anbau:

Dieser ätherische Alb-Kümmel stammt aus Römerstein-Böhringen und wurde mit der Bäckerei BeckaBeck und Wilfried Holder gemeinsam in einem Projekt wieder rekultiviert. Die Gewürzpflanze Kümmel ist reich an ätherischen Ölen.

<b>Rebsorte</b> -	<b>Region</b> Württemberg	<b>Alkoholgehalt</b> 35 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 12-14 °C
<b>Weingeschmack</b> -	<b>Qualitätsstufe</b> Albkümmel	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> -
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> -	<b>Trinkfenster</b> Lange Haltbarkeit	<b>Flaschengröße</b> 0,5 Liter
<b>Verschlussart</b> Designverschluss	<b>Bewirtschaftung</b> Selektive Lese	<b>Zusatzstoffe</b> -	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



### Säure



## Passt zu



Digestif



Aperitif